



CHAMPAGNE MINARD

★ ★ *et filles* ★ ★



CUVEE : LEANNE

ASSEMBLAGE : 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay.

VIEILLISSEMENT : 3 ans sur lattes puis 6 mois sur bouchon liège traditionnel, Issu d'une seule vendange.

DOSAGE : 5g/L.

PRODUCTION : 2 000 bouteilles/an.

VITICULTURE : Certification HVE, enherbement inter rang. Travail du sol sous le rang.

VINIFICATION : Pressurage dans un pressoir automatique à membrane. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox avec levures et bactéries sélectionnées. Mise en bouteille en avril de l'année suivant la vendange.

